ACTIFERM

Vitamina B1/sales de amonio/
Levaduras nutritivas inactivadas/ Elementos de soporte y detoxificantes

ACTIVADOR COMPLETO DE LA FERMENTACIÓN

CARACTERÍSTICAS

- Los elementos nutritivos necesarios para las levaduras existen de forma natural en las uvas, pero las influencias climáticas (madurez) o sanitarias (podredumbre gris) que sufre la viña pueden, en algunos años, conllevar una disminución importante de su concentración : en caso de insuficiencia, principalmente de vitaminas y oligoelementos, que son indispensables aunque sea en pequeña cantidad, las levaduras sufren una carencia alimentaria y entonces las fermentaciones resultan largas y difíciles de llevar a cabo.

- Con **ACTIFERM**, Martin VIALATTE pone en práctica la noción de activador completo de fermentación: en efecto, **ACTIFERM** tiene en cuenta el conjunto de necesidades de factores vitamínicos y oligoelementos de las levaduras y elimina los factores limitantes causados por la ausencia o insuficiencia de estos elementos, cualitativamente importantes o esenciales.

- A fín de asegurar un buén desarrollo de las fermentaciones, **ACTIFERM** aporta numerosos elementos indispensables para las poblaciones de levaduras :

  - Vitamina B1 (Tiamina) necesaria para el crecimiento y multiplicación de las levaduras.

  - Nitrógeno mineral en forma de fosfato y sulfato amónico, una forma de nitrógeno particularmente accesible para las levaduras.

  - Nitrógeno orgánico (oligopéptidos, aminoácidos), vitaminas (B1, B3, B5, B2, C, E), oligoelementos (Fósforo, Calcio, Metales) en forma de levaduras inactivadas por calefacción, parcialmente autolizadas y secadas mediante atomización. Estas levaduras inertes son objeto de controles microbiológicos rigurosos: son por naturaleza ricas en vitaminas y contienen un nivel elevado de proteínas de buena calidad.

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000 Produits oenologiques

Martin Vialatte Œnologie
79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

- Las membranas de estas levaduras tienen, por otra parte, un efecto beneficioso en la fijación de ácidos grasos tóxicos, producidos en el transcurso de la fermentación.

- Elementos de soporte y detoxificantes que contribuyen en la regulación de la actividad fermentativa por fijación y adsorción de las levaduras en la superficie de las micropartículas.
- **ACTIFERM** como complemento nutritivo de gran espectro contribuye de esta forma al desarrollo de las bacterias lácticas, favoreciendo el desarrollo de la fermentación maloláctica al final de la fermentación alcohólica, ya sea espontánea o inducida por el uso de levaduras seleccionadas.

MODO DE EMPLEO

- Disolver 1 kg de **ACTIFERM** en aproximadamente 10 L de mosto (disolución instantánea).
- Adicionar junto con las levaduras, ya sea sobre las levaduras hidratadas o directamente al mosto.
- Efectuar un remontado (homogenización).
- Refermentaciones: adicionar **ACTIFERM** junto con las levaduras de refermentación.

LEGISLACIÓN

- Las sales nutritivas (sulfato amónico) están autorizadas con una dosis máxima de 1 g/L (expresados en sal).
- La Tiamina está autorizada con **una dosis máxima de 0,6 mg/L de Tiamina**.

NB : Dosis máxima legal de ACTIFERM : 40 g/hl (0,6 mg/L de Tiamina).

DOSIFICACIÓN

- De 20 a 40 g/hl, en función de la calidad del mosto.

PRESENTACIONES

- Bolsa de 1 kg - caja 20 x 1 kg.
- Bolsa de 5 kg - caja 4 x 5 kg.
- Saco de 20 kg

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriomente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usario del complimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propriedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.